OBSAH SK

INŠTALÁCIA STRANA 76

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE STRANA 77

PRED POUŽITÍM RÚRY STRANA 78

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA STRANA 78

RADY A VŠEOBECNÉ POKYNY STRANA 78

PRÍSLUŠENSTVO RÚRY STRANA 79

TABUĽKA PRE VARENIE STRANA 80

ČISTENIE RÚRY A JEJ PRÍSLUŠENSTVA STRANA 81

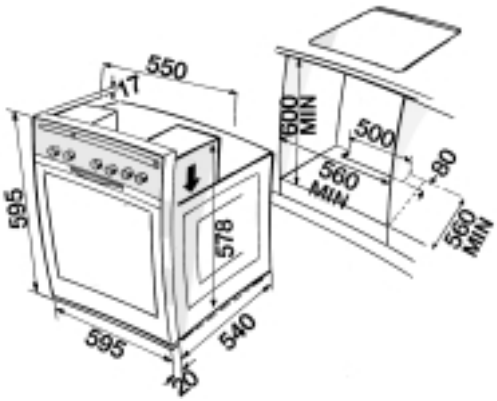
PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV STRANA 82

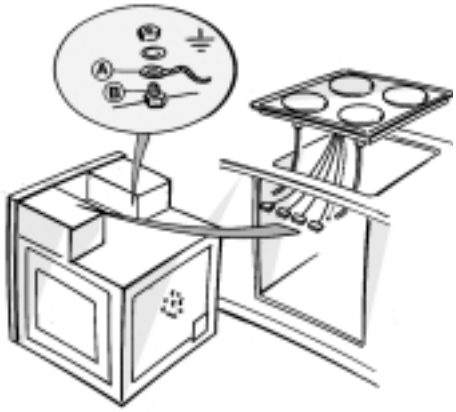
SERVIS STRANA 83

INŠTALÁCIA

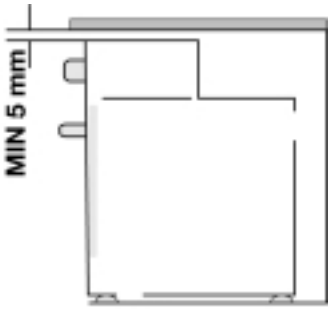
Technické informácie pre technika

- Po vybalení rúry, pred jej zapojením ju položte na polystyrénovú podložku, čím ju ochránite pred poškodením.
- Nepokúšajte sa na zdvíhanie rúry použiť rukoväť. Zdvihnite rúru ako je znázornené na obrázku (pozri šípku).
- Skontrolujte, či sa spotrebič počas prepravy nepoškodil.
- Rozmery rúry a rozmery kuchynskej jednotky sú uvedené na obrázku vedľa.
- Pri inštalácii dosky postupujte podľa listu popisu varnej dosky.





- Kuchynský nábytok, ktorý je v kontakte s rúrou, musí byť tepelne odolný (min. 80° C).
- Urobte elektrické prepojenie medzi varnou doskou a rúrou (pozri kapitolu “Elektrické zapojenie”).
- Umiestnite rúru na jej miesto, pričom ju zdvíhajte uchopením na bočných stranách, dávajte pozor, aby ostali voľné káble elektrického zapojenia.
- Aby ste dosiahli správne vetranie rúry, postupujte podľa obrázku (nechajte priestor s rozmermi 500 x 80 mm alebo ekvivalentnej veľkosti). Okrem toho nechajte aspoň 5 mm priestor medzi vrchným okrajom rúry a spodným okrajom pracovnej dosky. V tomto priestore nesmú byť umiestnené mriežky ani iné prvky.
- Počas inštalácie dbajte, aby sa steny nedotýkali predného okraja skrinky, v ktorej je rúra umiestnená, ani priľahlých zásuviek alebo dverí (pozri obrázok).



Bez dotýkania sa

- Upevnite rúru ku kuchynskej linke pomocou skrutiek, ako zobrazuje obrázok (**A**).

INŠTALÁCIA

- **Upozornenie: Nezapájejte spotrebič do elektrickej siete, kým ste neukončili prepojenie rúry a varnej dosky.**
- **Presvedčte sa, že inštaláciu spotrebiča a jeho elektrické pripojenie vykonal kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a požiadavkami platných noriem STN.**
- **Pracovník, ktorý vykonal inštaláciu je zodpovedný za správne elektrické zapojenie rúry a za dodržiavanie príslušných bezpečnostných predpisov.**
- **Rúra musí byť zapojená do elektrickej siete prostredníctvom celopólového spínača, so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm.**
- **Podľa noriem STN musí byť spotrebič uzemnený.**
- **Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.**
- **Po inštalácii rúry musia byť jej elektrické časti nedostupné.**

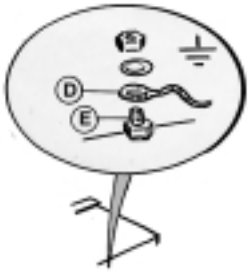
ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

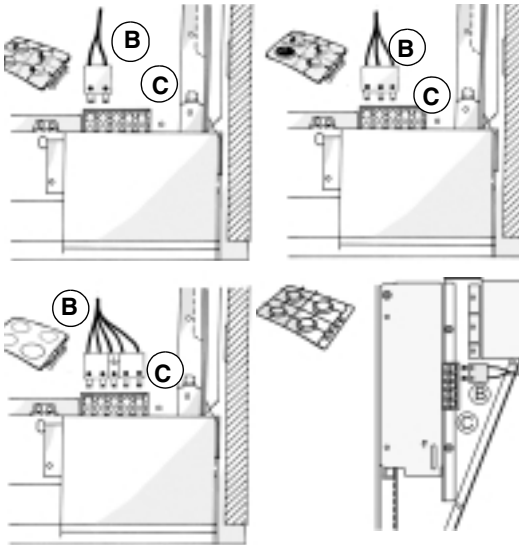
Pozrite pokyny na inštaláciu dodávané osobitne s varnou doskou.

Elektrické zapojenie medzi rozdielnymi modelmi varných dosák a rúr.

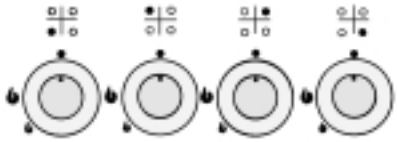
Upozornenie: Obrázky zobrazujú pravú stranu rúry, videnú zhora, keď pozorovateľ stojí pred dvierkami rúry.

- Vložte svorku "**B**" do prvých otvorov spojovacieho bloku "**C**", začnite zľava (ako je zobrazené).
- Pripojte kábel uzemnenia (**D**) varnej dosky ku rúre (**E**), ako je zobrazené.

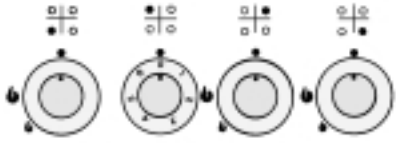




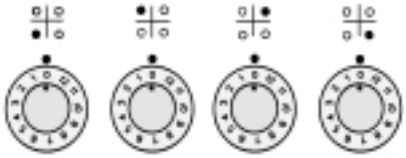
- **Namontujte príslušné ovládacie gombíky na kontrolný panel.**



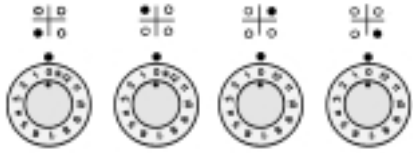
Varná doska so 4 horákmi: umiestnenie ovládacích gombíkov varnej dosky vpredu.



Varná doska s 3 plynovými horákmi/1 elektrickou platničkou: umiestnenie ovládacích gombíkov varnej dosky vpredu.



Sklokeramická varná doska: umiestnenie ovládacích gombíkov varnej dosky vpredu.



Sklokeramická varná doska (s 2 dvojitými varnými zónami): umiestnenie ovládacích gombíkov varnej dosky vpredu.

PRED POUŽITÍM RÚRY

- Aby Vám Vaša nová rúra slúžila k plnej spokojnosti, prečítajte si pozorne tento návod a odložte ho pre budúce použitie.
- Odstráňte ochrannú lepenku a ochrannú plastovú fóliu.
- Vyberte príslušenstvo z rúry a rozohrejte ju na 200° C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil zápach ochranných mazadiel a izolačných materiálov. Počas tohto úkonu nechajte otvorené okno.

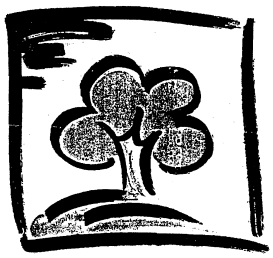
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

1. **Balenie**

- Obalový materiál je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺).

2. **Výrobky**

- Spotrebiče sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Ak sa rozhodnete spotrebiče odovzdať do zberu, musia byť likvidované v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu. Odrežte prívodné šnúry, aby spotrebiče nebolo možné pripojiť ku sieti.



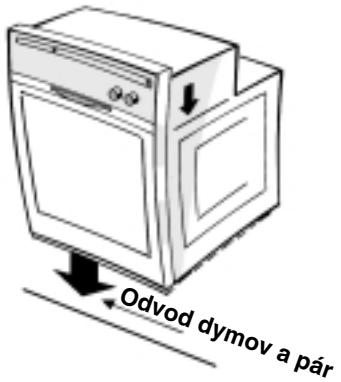
RADY A VŠEOBECNÉ POKYNY

- Pred každou údržbou odpojte rúru od elektickej siete.
- Nedovoľte deťom približovať sa ku rúre, ak je v prevádzke alebo ak bola práve vypnutá.
- Rúru môže opravovať alebo nastavovať výhradne zaškolený technik.
- Presvedčte sa, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do dvierok rúry.
- Počas pečenia sa z jedál vyparuje voda. Tieto pary a ostatné dymy musia byť odvádzané z vnútra rúry. Z dôvodu bezpečnosti a estetického hľadiska sme dospeli k názoru, že najlepším riešením sú otvory na spodnej časti dvierok. Následkom toho možno príležitostne vidieť unikať pary v tejto oblasti (pozri obrázok). Je to bežný jav a spodný okraj môžete vyčistiť po vybratí dvierok, ako je popísané neskôr v tejto kapitole “Čistenie rúry a jej príslušenstva”. **Pamätajte na to, že v rúre môže byť ešte para. Preto otvárajte dvierka rúry opatrne.**
- Neklaďte na otvorené dvierka rúry žiadne ťažké predmety, pretože môžete spôsobiť poškodenie vnútra alebo pántov.
  Max. hmotnosť: 7 kg.
- Na vybratie foriem na pečenie alebo príslušenstva z rúry, ktorá je horúca, použite ochranné rukavice alebo chňapky.
- **Nezakrývajte dno rúry alobalom.**
- Do rúry nevkladajte horľavé materiály - hrozí nebezpečenstvo požiaru, v prípade, že rúru z nepozornosti zapnete.
- Rúra je vybavená vzdušným chladiacim systémom, aby sa predišlo prehriatiu prednej časti rúry a častí kuchynskej linky.

Prehlásenie o zhode

Tieto spotrebiče môžu prichádzať do styku s potravinami a sú vyrobené v súlade s Direktívou 89/109/EEC.

- Spotrebiče sú určené na použitie iba ako spotrebiče na varenie v domácnosti. Akékoľvek iné použitie spotrebičov (napr. pre vykurovanie prostredia) je považované za neprimerané použitie a môže byť nebezpečné.
- Spotrebiče boli navrhnuté, vyrobené a predávajú sa v súlade s:
  - Požiadavkami “Nízkonapäťovej” Vyhlášky 73/23/EEC.
  - Požiadavkami direktívy 89/336/EEC.
  - Požiadavkami Vyhlášky 93/68/EEC.



PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

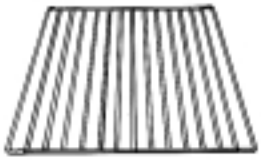
- Príslušenstvo sa dodáva v závislosti od modelu (pozri Schému popisu spotrebiča, dodávanú osobitne).

Plech na odkvapkávanie

Plech na odkvapkávanie bol navrhnutý na zachytávanie tuku a častíc jedla pri jeho umiestnení pod roštom; môžete ho použiť aj ako panvicu na pečenie mäsa, hydiny alebo rýb, so zeleninou alebo bez. Keď používate plech na odkvapkávanie pod roštom, nalejte doň malé množstvo vody, čím zabránite vystrekovaniu tuku a dymu.

Plech na pečenie

Na pečenie sušienok, snehových zákuskov a na pečenie pizze.



Rošt

Rošt môžete používať na grilovanie jedál alebo ako držiak pre formy na pečenie, koláčové formy alebo iné nádoby na pečenie. Môžete ho umiestniť do ktorejkoľvek polohy v rúre.

Katalytické panely (v závislosti od modelu)

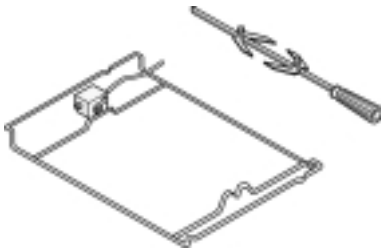
Katalytické panely majú povlak s mikropórami, ktorý pohlcuje vystrekujúci tuk. Odporúčame Vám použiť automatický čistiaci cyklus po príprave mimoriadne mastných jedál.

1. Aby ste rúru vyčistili, zohrejte ju prázdnu na 200° C a nechajte ju tak asi jednu hodinu.
2. Po konci cyklu a po ochladení rúry použite na odstránenie zvyškov jedál navlhčenú špongiu, ak je to potrebné.

   Nepoužívajte čistiace prostriedky - hrozí nebezpečenstvo poškodenia katalytického povlaku.

Ražeň (v závislosti od modelu)

Používajte ražeň ako je to popísané v príslušnej kapitole Schémy popisu spotrebiča, ktorá sa dodáva osobitne.



Súprava na grilovanie (v závislosti od modelu)

Rošt môže byť nastavený do dvoch rôznych polôh.
V polohe (**1**) je o 1 cm bližšie ku ohrievaciemu článku než v polohe (**2**).

TABUĽKA PRE VARENIE

Poznámka: Funkcie rúry závisia od modelu: Pozri Schému popisu spotrebiča, dodávanú osobitne.

Potraviny	Statická funkcia			Funkcia s ventiláciou			Pečivo		
	Teplota °C	Úroveň varenia od spodu	Čas varenia (Minúty)	Teplota °C	Úroveň varenia od spodu	Čas varenia (Minúty)	Teplota °C	Úroveň varenia od spodu	Čas varenia (Minúty)
Mäso									
Jahňa (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Kozľa (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Baranina (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Teľacina (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Hovädzina (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Bravčovina (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Králik (1,5 kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Kurča (1 kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Moriak (3 kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Hus (2 kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Kačica (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Ryby (~ 1 kg)									
Ostrież	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Okúň	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Losos	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Tuniak	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Pstruh	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Rybie filé (kg. 1)									
Mečúň	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Tuniak	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Losos	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Treska	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filé	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Zelenina									
Plnená paprika	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Plnené paradajky	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Pečené zemiaky	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Gratinovaná zelenina	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Zákusky a pod.									
Koláče	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Koláč s plnkou (ovocie - tvaroh)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Koláčiky	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Jablková štrúdľa	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Sušienky	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Lístkové cesto	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Záviny	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Chlieb	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Zákusky z lístkového cesta	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Nákypy, suflé	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

Poznámka.: Časy varenia a teploty sú iba orientačné. Funkcie rúry závisia od modelu. Pozri Schému popisu spotrebiča, dodávanú osobitne.

TABUĽKA PRE VARENIE

Potraviny	Gril			Gril - Ventilácia		
	Teplota °C	Úroveň varenia od spodu	Čas varenia (Minúty)	Teplota °C	Úroveň varenia od spodu	Čas varenia (Minúty)
Plátky sviečkovej	250	4	20-30	225	3	30-40
Kotlety	250	4	15-20	225	3	20-40
Klobásky	250	4	20-30	225	3	30-40
Bravčové kotlety	250	4	20-30	225	3	30-40
Ryby	225	4	15-25	220	3	20-30
Kuracie stehienka	225	4	15-25	200	3	25-35
Kebab	225	4	20-30	200	3	35-45
Bravčové rebierka	225	4	30-40	200	3	40-50
Polovičky kurčaťa	225	3	35-45	200	3	40-50
Kurča vcelku	-	-	-	200	3	60-70
Pečené (bravčové, hovädzie, teľacina) (~1kg)	-	-	-	175	2	90-100
Kačica	-	-	-	180	2	90-120
Jahňacie stehno	-	-	-	200	2	80-90
Pečené hovädzie	-	-	-	200	2	50-60

Poznámka.: Časy varenia a teploty sú iba orientačné. Funkcie rúry závisia od modelu. Pozri Schému popisu spotrebiča, dodávanú osobitne.

ČISTENIE RÚRY A JEJ PRÍSLUŠENSTVA

- Po ukončení varenia počkajte, kým rúra vychladne a potom ju očistite, aby ste predišli priškvareniu pripálených zvyškov.
- Ak sa zvyšky jedál pripálili, použite špeciálny prípravok na čistenie rúr a postupujte podľa pokynov výrobcu na obale.
- Vyčistite vonkajšiu stranu rúry špongiou a teplou vodou.
- **Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky na panvice.**
- Na čistenie okna dvierok použite tekutý čistiaci prostriedok.
- Príslušenstvo umývajte v umývačke riadu alebo výlevke, použite prostriedok na čistenie rúry.
- Pri dlhom používaní rúry a pri príprave jedál na rôznych úrovniach (hlavne pri jedlách s vysokým obsahom vody, ako pizza, plnená zelenina a pod.) sa môže na dvierkach a na vnútornej strane tesnenia dvierok kondenzovať voda. Po vychladnutí rúry osušte kondenzát utierkou alebo špongiou.

ČISTENIE RÚRY A JEJ PRÍSLUŠENSTVA

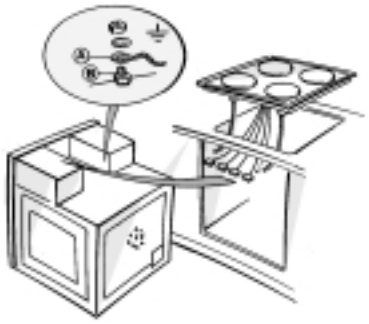
Vybratie dvierok (pre čistenie)

1. Otvorte dvierka.
2. Zatlačte na závesy (**A**) smerom dopredu.
3. Dvíhajte úchytky až kým nezapadnú a potom vyberte dvierka.
4. **Upozornenie: Kým čistíte rúru, presvedčte sa, že sa zarážka závesov neuvoľnila.**
5. Namontujte dvierka v obrátenom postupe, ako bolo uvedené vyššie.

Zníženie grilovacieho telesa, aby sa mohol očistiť strop rúry (v závislosti od modelu)

- Nepokúšajte sa čistiť rúru, kým nie je vychladnutá.

1. Aby ste mohli vyčistiť strop rúry, vytiahnite grilovací článok (ak je upevnený) a spustite ho čo najviac.
2. Vyčistite strop rúry a umiestnite grilovací článok na pôvodné miesto.

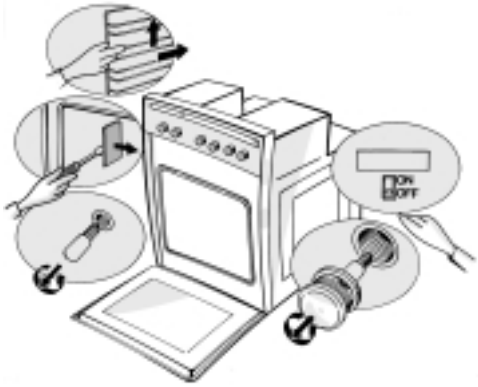


Výmena žiarovky osvetlenia rúry

1. Odpojte rúru z elektrickej siete.
2. Odskrutkujte kryt osvetlenia.
3. Vymeňte žiarovku (pozri Poznámku).
4. Namontujte späť kryt osvetlenia.
5. Zapojte rúru do elektrickej siete.

Výmena bočnej žiarovky (v závislosti od modelu)

1. Odpojte rúru z elektrickej siete.
2. Odstráňte rošt na ľavej strane.
3. Pomocou skrutkovača vypáčte kryt osvetlenia.
4. Vymeňte žiarovku (pozri Poznámku).
5. Umiestnite kryt osvetlenia na pôvodné miesto a zatlačte ho proti stene rúry, až kým nezapadne na miesto.
6. Namontujte rošt na pôvodné miesto.
7. Zapojte rúru do elektrickej siete.



Poznámka:
Použite výhradne žiarovky 25 W 230 V, typ E-14, T300° C, dostať ich v prevádzkach servisu.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje

- Vypnite rúru, znovu ju zapnite a presvedčte sa, či problém naďalej pretrváva.
- Skontrolujte, či nebola prerušená dodávka elektrického prúdu.
- Nie je ovládací gombík rúry v polohe "0"?
- Skontrolujte, či ste nastavili teplotu a funkciu.
- Ak je na elektronickom displeji nápis "STOP", stlačte ktorýkoľvek gombík (v závislosti od modelu), aby ste zrušili nastavenie rúry a potom nastavte hodiny.
- Presvedčte sa, že je mechanický programátor (v závislosti od modelu) nastavený na .

SERVIS

Skôr ako zavoláte servis:

1. Skúste problém vyriešit' samostatne (pozri "Príručka na odstraňovanie problémov").
2. Vypnite spotrebič a znovu ho zapnite, aby ste sa presvedčili, či sa problém zopakuje.

Ak po predchádzajúcom preskúšaní porucha pretrváva, spojte sa s najbližším Servisom.

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy,
- presný typ a model,
- servisné číslo (číslo uvedené po slove SERVICE na výrobnom štítku), umiestnené vpravo na vnútornom okraji (viditeľné pri otvorených dvierkach). Servisné číslo je uvedené aj v záručnom liste,
- Vašu úplnú adresu a telefónne číslo.

SERVICE 00 0000 00000

Pri záručných opravách dajte vždy spotrebič opraviý v **autorizovanom servisnom stredisku výrobcu,** ako je uvedené v podmienkach pre poskytnutie záruky.

Ak požiadate o opravu **technikov, ktorí nepracujú v autorizovanom servisnom stredisku výrobcu,** dajte si vystaviý potvrdenie o vykonanom zásahu a presvedčte sa, že použité náhradné diely sú **originálne od výrobcu.**

Dodržiavajte tieto jednoduché pravidlá záruky kvôli kvalite a bezpečnosti výrobku.